

NUMANTHIA 2012

INTENSO, POTENTE Y
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

La añada 2012 fue cálida y muy seca: se caracterizó por tener uno de los cuatro veranos más calurosos en los últimos cincuenta años, con menos de 200 mm de precipitación total, que apenas llegó a cubrir la mitad de las necesidades de la cepa.

Después de un invierno de escasas precipitaciones y bajas temperaturas, llegó una temprana primavera, bastante fría y muy seca.

La brotación empezó con 10 días de retraso aproximadamente, al igual que la floración, durante un mes de junio muy cálido. El envero transcurrió en un mes de agosto castigado por temperaturas extremas.

La vendimia empezó finalmente el 17 de septiembre y terminó el 13 de octubre.

VIÑEDOS

Edad: de 50 a +100 años.

Suelos: franco-arenosos a una altitud promedia de 700 metros.

Ubicación: situados en la Denominación de Origen Toro, en los pueblos de Valdefinjas, Toro y El Pego.

Vendimia: exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado y en su momento óptimo de madurez, tanto en viñedo como en bodega.

VINIFICACIÓN

Elaboración: tradicional. 100% despallado.

Fermentación y maceración: maceración a frío durante 4 a 6 días con 2 remontados diarios.

Maceración prolongada con los hollejos durante 21 días, con remontados suaves. Temperatura controlada entre 28° C y 29° C.

Crianza: En barrica nueva de roble francés durante 18 meses. Trasegos cada 4 meses.

Embotellado: julio 2014

NOTAS DE CATA

Color: brillante y profundo rojo dominante con intensos reflejos rubí y azulados en capa fina.

Aroma: un vino intenso, fresco, con notas de fruta negra madura y bayas como el casis acompañadas por especias como la pimienta negra además de notas tostadas y de cacao. Numanthia 2012 es un vino goloso, con una frescura mentolada que resalta su complejidad.

Gusto: la entrada es franca y directa pero suave. En boca, Numanthia 2012 es muy estructurado y su evolución es vigorosa y redonda. Presenta sabores a casis, gindas y café. Su final es fresco y persistente.

RATINGS

Wine Spectator – 93

Wine Enthusiast – 95

Guía Peñin – 96